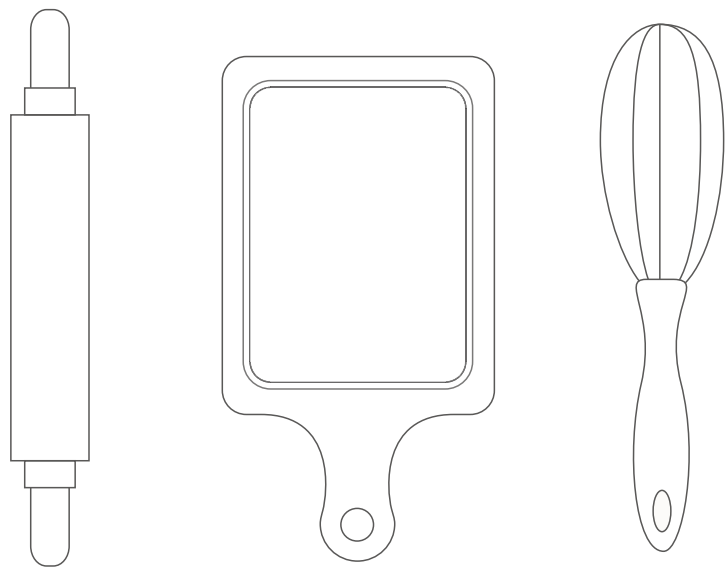


COUSS 卡士

OS60电烤箱  
使用指南  
*Product User Manual*



## 快速了解烤箱 产品特点介绍

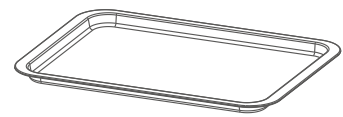
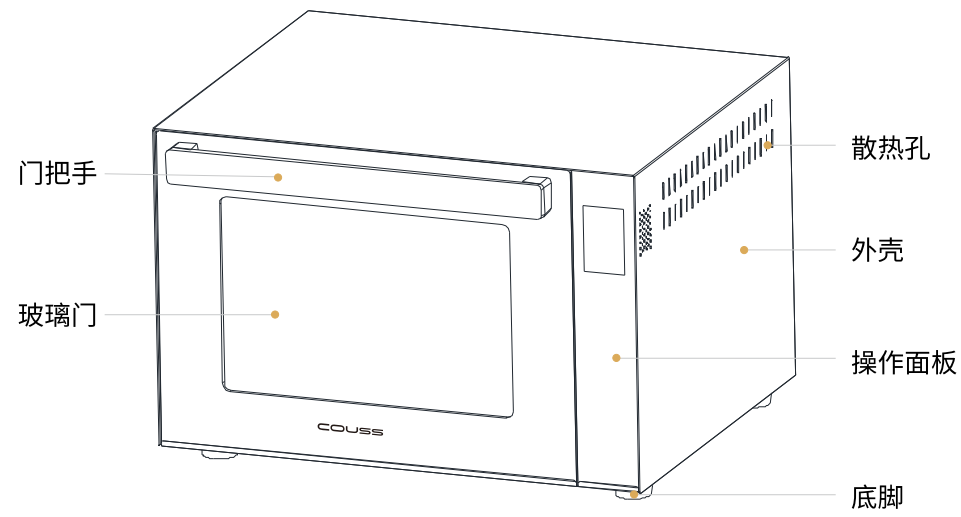


### Part 01

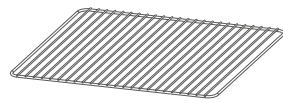
探·物用之道  
默契配合，相得益彰。

- 60L大容量；
- 电子式上下火独立控温；
- 数码屏显示，触摸操作并带背景灯；
- 个性化的“跑马灯”预热提醒功能；
- 智能程序选择，轻松调控；
- 面包程序设计，操控便捷，发酵与烘烤理想结合；
- 发酵和酸奶功能，可调温度范围20~50度；
- 食物脱水烘干功能，可调温度范围30~80度；
- 正反转热风循环一次四层同时烤；
- 智能带加热热风循环系统，均衡炉腔温度；
- 炉腔内置照明灯，方便观察；
- 一键蒸汽保湿功能；
- 法棍程序设计，蒸汽与烘烤理想结合；
- 整体保温设计，温场均匀；
- 双层玻璃门带密封圈，锁温节能；
- 专业级门铰链；
- 内腔304不锈钢材质；
- 日本进口电子温控探头，温度控制准确。

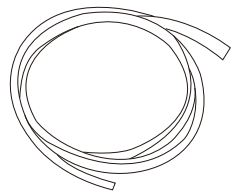
## 快速了解烤箱 部件与用途



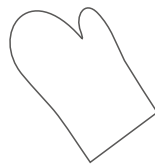
烤盘



烤网

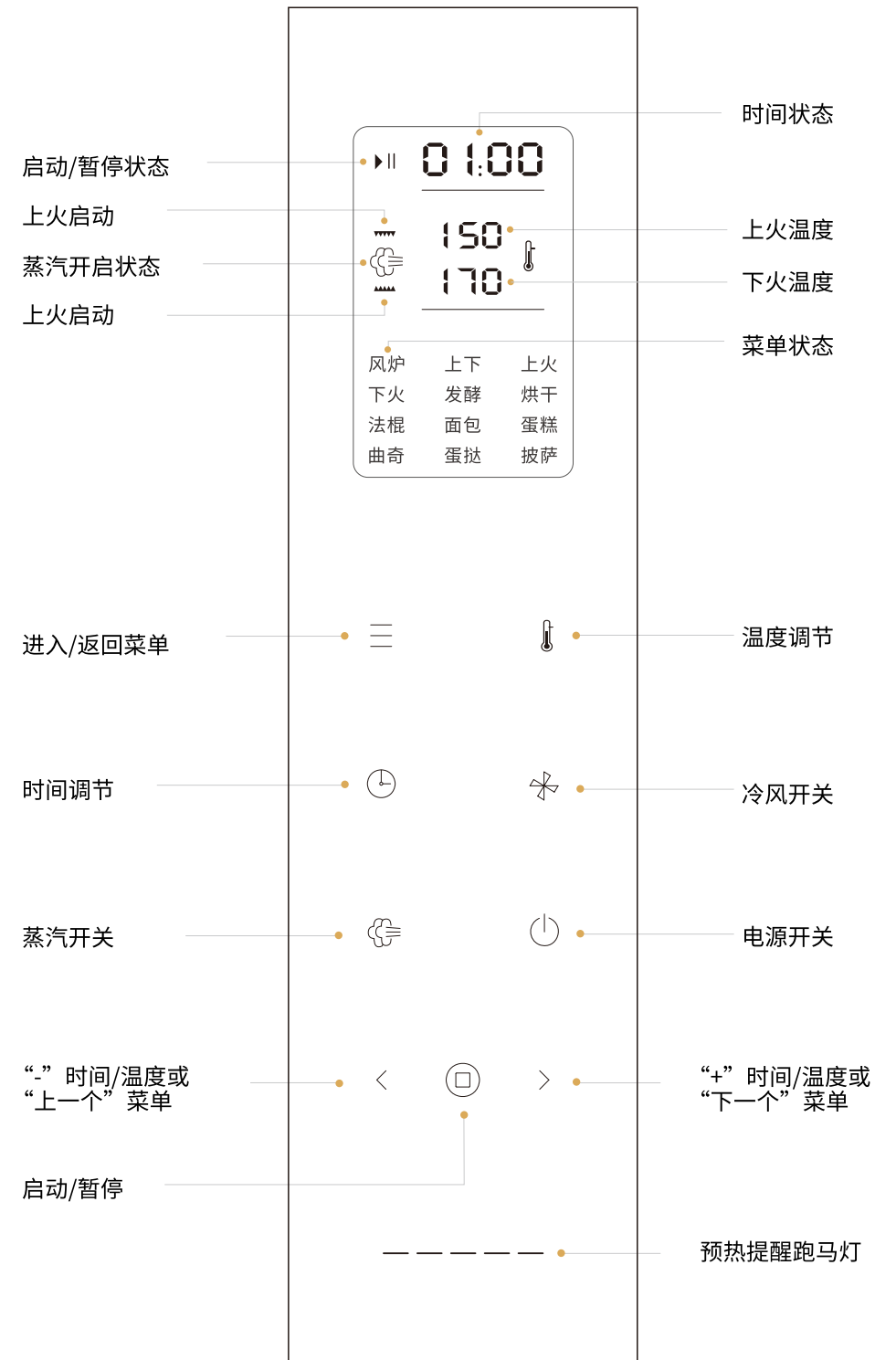


水管



手套

## 快速了解烤箱 操作概略



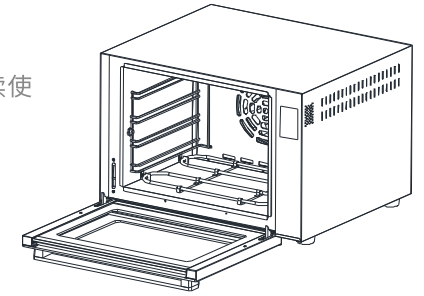
## 快速了解你的烤箱 菜单默认值与可自定义范围

菜单	时间范围	温度范围	加热方式	食物举例
风炉	1-240分钟	60~270°C	热风全功率 (3000W)	曲奇、千层酥等 多层烘烤
	默认值30分钟	默认值180°C		
上下	1-240分钟	上火: 60~270°C	上下火加热 (2400W)	海绵蛋糕、餐包
		下火: 60~270°C		
	默认值30分钟	上火默认值180°C		
		下火默认值180°C		
上火	1-240分钟	60~230°C	单独上火加热 (1200W)	海绵蛋糕、餐包
	默认值30分钟	默认值180°C		
下火	1-240分钟	60~230°C	单独下火加热 (1200W)	炙火烤肉或 补充加热
	默认值60分钟	默认值180°C		
发酵	1分钟-10小时	20~50°C	单独下火 (1200W)	食物发酵
	默认值60分钟	默认值35°C		
烘干	1分钟-20小时	30~80°C	热风全功率 (3000W)	解冻或制作果肉干
	默认值4小时	默认值60°C		
法棍	1-30分钟	200~270°C	上下火加热 (2400W)	法棍、欧包
	默认值20分钟	默认值270°C		
面包	第一阶段 发酵	30-90分钟	下火加热 (1200W)	餐包
		默认值60分钟		
	第二阶段 烘烤	1-60分钟	上下火加热 (2400W)	
		默认值20分钟		
蛋糕	1-60分钟	190~230°C	上下火加热 (2400W)	杯子蛋糕、戚风
	默认值60分钟	默认值150°C		
曲奇	1-60分钟	160~190°C	上下火加热 (2400W)	饼干、曲奇
	默认值20分钟	默认值190°C		
蛋挞	1-60分钟	200~230°C	上下火加热 (2400W)	蛋挞
	默认值20分钟	默认值210°C		
披萨	1-30分钟	180~230°C	上下火加热 (2400W)	脆皮披萨
	默认值15分钟	默认值210°C		

## 快速了解你的烤箱 操作指南

### 1 首次使用

- ① 拆开包装，清点随机附件和资料，详细阅读使用说明书；
- ② 烤箱仅限于室内使用。把烤箱放在平稳的平台上（如厨房的工作台或桌子等），烤箱的顶部及四周离墙壁、木制品或桌面上的任何物体的距离至少在10cm以上；
- ③ 打开玻璃门，取出所有附件，用含有中性清洁剂的温水冲洗，或者放到洗碗机里清洗；
- ④ 使用拧干的湿毛巾擦干净烤箱的内腔及附件后，将其组装好，再依次装入烤箱；
- ⑤ 检查电源、插座等，确认符合产品“使用说明书”的要求，然后接通电源；
- ⑥ 为了防止刮伤或变色，请不要在烤箱顶部上放置任何东西。

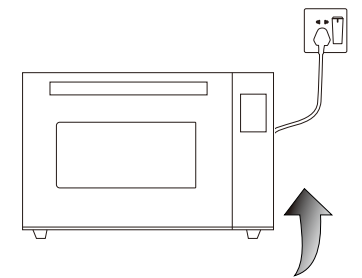







### 2 烤箱首次空烤

注意：

1. 使用前，为保持室内空气流通，请务必打开窗户；
2. 首次空烤的目的是为了去除炉腔内的油脂等残留物，因此，如出现异味和少量的冒烟，为正常现象，请放心使用。

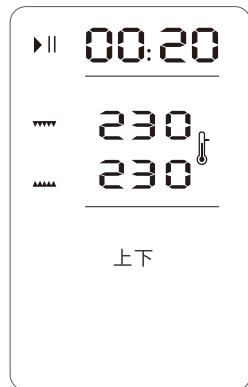
- ① 烤箱从包装箱中取出，并取下保护塑胶袋以及包装时贴的固定胶带等；然后打开烤箱门，检查内腔是否有其他包装件或固定的胶纸等，如有全部取出，确定烤箱内腔里无异物之后，插上电源插头；



- 轻触“”打开电源，显示屏以及触摸按键的背景灯均亮起，轻触“”选择“上下”功能；
- 轻触“”和“<>”设定上下火230°C温度；
- 轻触“”和“<>”设定空烤时间20分钟；
- 轻触“”烤箱进入预热状态；
  - 预热完成后，烤箱会发出几声提示音，代表预热结束。
- 空烤完成后，机器蜂鸣器会发出几声提示音。首次空烤不建议放入食物，可能会有异味，空烤1~2次后可放入食物进行烘烤。






▲  表示功能“上下”在闪烁。





### 3 风炉功能

本机背部带大功率风扇和发热管所组成的热风加热系统，此功能可以实现同时烘烤四层食物（如曲奇，千层酥等），大大提升了一次出炉的效率。

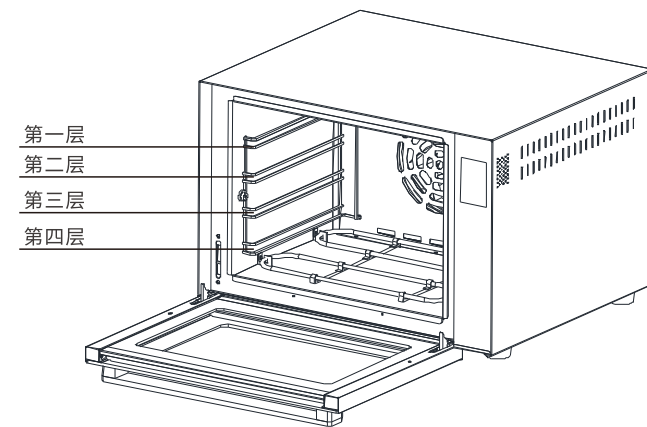
- 轻触“”打开电源或在屏幕显示时轻触“”选择“风炉”功能；
- 轻触“”和“<>”设定所需的温度参数；



- 轻触“”和“<>”设定所需的加热时间；
- 轻触“”开始工作；
- 预热结束后，机器蜂鸣器会发出几声提示音，然后打开烤箱门往内腔放入食物。

注意：

- 同时烤两层食物时，请将烤盘放置于第一层和第三层；
- 如需多盘同时烤时，请适当调盘效果更佳。

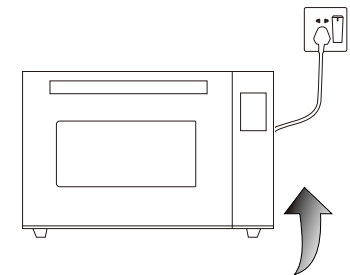


### 4 上下火独立控温功能

本机功能菜单“上下”具有上下火独立控温功能，在烤制食物、特别是在制做西式糕点时，通过设置上火与下火不同的温度达到更好的烘焙效果。

使用举例：

烘烤蛋挞通常设置的温度为上火200°C、下火为220°C。



① 轻触“”打开电源或在屏幕显示时轻触“”选择“上下”功能；

② 轻触“”和“<>”分别设置上火与下火的温度；

注意：

a. 轻触“”1次，上火、下火温度同时闪烁，轻触“<>”上下火温度同时调节；

b. 连续轻触“”2次，上火温度闪烁，轻触“<>”调节上火温度到200℃；

c. 再次轻触“”，下火温度闪烁，轻触“<>”调节下火温度到220℃。

③ 轻触“”和“<>”设置烘烤时间；

④ 轻触“”开始工作。

轻触	温度设置	温度显示
第1次	上下火温度同时设置	
第2次	设置上火温度	
第3次	设置下火温度	

▲  表示数值180在闪烁。

## 5 自动面包功能

采用自动烘烤模式，将面包发酵与烘烤相结合，发酵、烘烤自动完成。

① 将进行过基本发酵的面团整形后放入箱内；

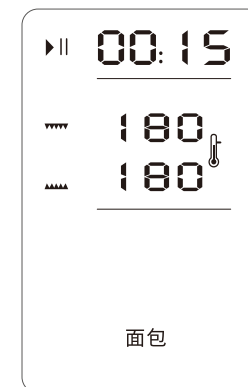
② 轻触“”和“<>”选择“面包”菜单；

③ 轻触“”开始工作。





注意：

“面包”程序极大的简化了用户的操作步骤，做面包时，只需选择此功能，发酵和烘烤参数会自动设定，用户只需把完成基础发酵的面团放入炉腔即可；“面包”程序运行模式为：先进行35℃1小时的发酵，而后烤箱自动转为烘烤模式（180℃、15分钟烘烤）；完成后，用户即可享受到美味的面包（本模式默认的时间、温度，如用户需要修改参数，可根据实际情况自行调整，具体见第5页参数一览表）。



## 6 发酵

① 轻触“”打开电源或在屏幕显示时轻触“”选择“发酵”功能；

• 默认发酵温度35℃，默认发酵时间60分钟。

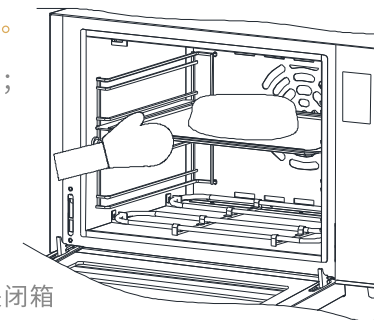
② 轻触“”和“<>”设定所需的温度参数；

③ 轻触“”和“<>”设置发酵时间；

④ 轻触“”开始工作；

⑤ 预热结束后调理原料放在烤盘或网架上，关闭箱门开始发酵；

⑥ 发酵结束后蜂鸣器响6次。

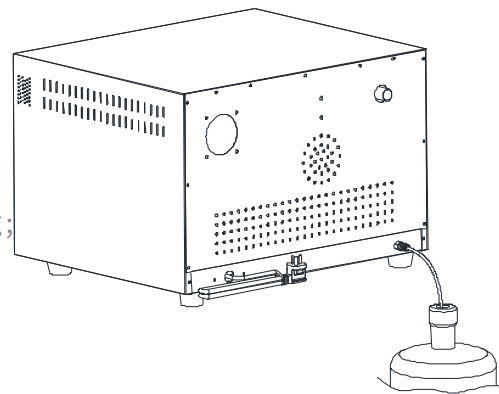


注意：

在发酵过程中需要加湿时，请按“蒸汽开关”进行适量的加湿。

## 7 法棍功能

- 1 在使用机器之前请先将进水管插到有水的容器里；
- 2 选择“法棍”菜单开始预热；
- 3 预热提示音响后轻触“☁️”加蒸汽；
- 4 打开门将法棍面团放入烤箱；
- 5 关上门后立即轻触“☁️”再次加蒸汽；
- 6 工作结束后取出。



### 注意：

1. 以上3-5过程中，请在5分钟内操作完成；
2. 预热提示音响5分钟后，程序自动由风炉模式转变成上下火模式，上下火模式由于风机不运转不可再按“☁️”加蒸汽。

## 8 蒸汽功能

- 1 为了更好的加蒸汽，风炉模式下请将温度设置高于160°C预热结束后再加蒸汽，否则内腔温度太低不能汽化水珠凝结成水流出；
- 2 轻触“☁️”蒸汽开关，一次加蒸汽时长6秒，如蒸汽量不够，可再次按蒸汽键。

提示：频繁多次按蒸汽键会有多余水排出烤箱内腔，此属正常现象。

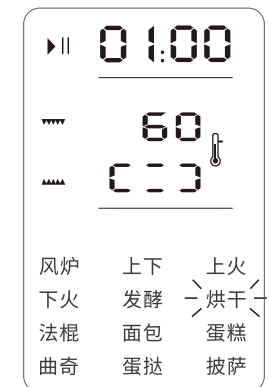
## 9 烘干功能

烘干功能为本机特设的一个实用功能，可满足用户烘干食物，如进行食物的脱水烘干（制作果脯果干），烘干肉类、药材，解冻等等。

- 1 插上电源，轻触“⏻”开机；
- 2 轻触“☰”和“<>”选择“烘干”功能；
- 3 轻触“⊖”开始工作。

### 注意：

1. 烘干可同时最多烘干4层食物（注意用烤网或其他筛网来放置食物）；
2. 烘干程序默认为60°C、60分钟；用户也可自由调整需要的参数，具体调整范围见第5页的参数表。



## 10 上火/下火/蛋糕/披萨/曲奇等功能操作

- 1 插上电源，轻触“⏻”开机；
- 2 轻触“☰”和“<>”选择用户所需的菜单；
- 3 轻触“⊖”开始工作。

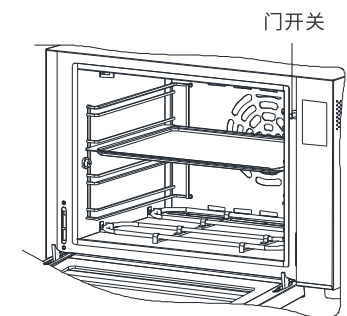
### 注意：

每个菜单程序相关的默认值和可设定范围可参考第5页的参数表。



## 11 开门保护功能

本机具有开门保护功能，在使用风炉工作的情况下，当需要打开玻璃门取放食物时，门开关切断风机的供电，避免热风吹到人的身体上，烫伤人体。



## 12 预热提示音以及跑马灯功能

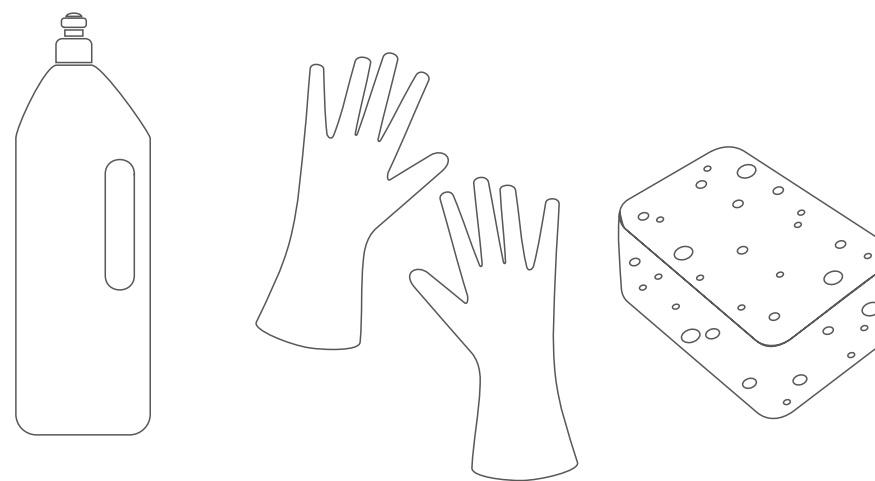
本机具有预热提醒功能，内腔加热到设定温度后，烤箱发出“滴滴滴”的提示音；跑马灯功能为用户提供了一个更加直观了解预热过程的一个显示效果，预热过程中，跑马灯从左到右依次循环点亮，预热完成后变为静态全亮。

温馨提示：

预热提示音后延长5分钟再放入食物，内腔的温度将更加均匀稳定。

## 13 冷风快速降温功能

在工作结束后打开门轻触“❄️”显示屏显示COOL，可实现快速降温；或者在待机状态下打开门轻触“❄️”，也可以启动冷风快速降温功能。



Part 02

探·养护之妙

悉心保养，事半功倍。



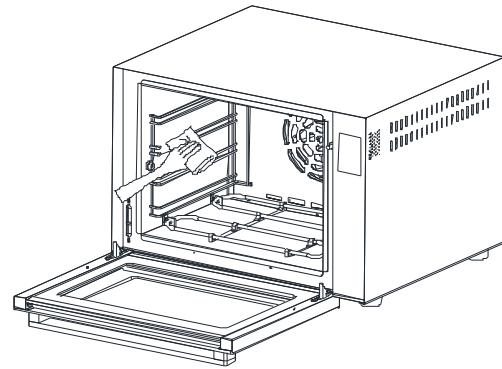
## 保养与维护 机身清洁

### 烤箱内腔

内壁304不锈钢材质。杜绝长期使用有害物质挥发现象，呵护您的健康之余，更耐用易洁。

先插入烤盘，在烤盘中加入适量的水，设定“上下”火230℃，空烤20分钟。待机体冷却后，在拧干的布或纸巾上加少量洗洁精，即可将油垢擦拭干净。

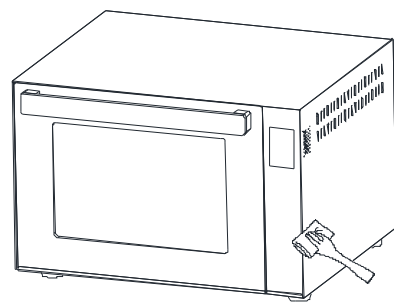
（请勿使用带金属清洁用具打磨内壁以免造成刮花。）



### 玻璃门、整机外侧

采用不锈钢与玻璃，一抹即净，不留指痕。

请使用拧干的抹布进行擦拭，切勿水洗。

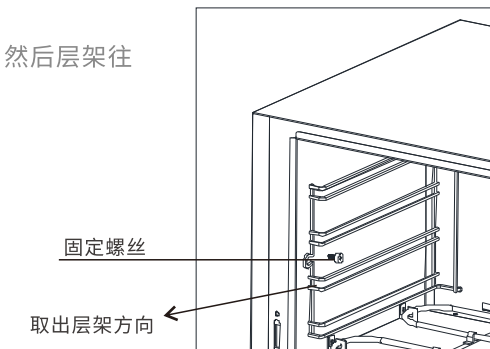


## 保养与维护 部件清洁

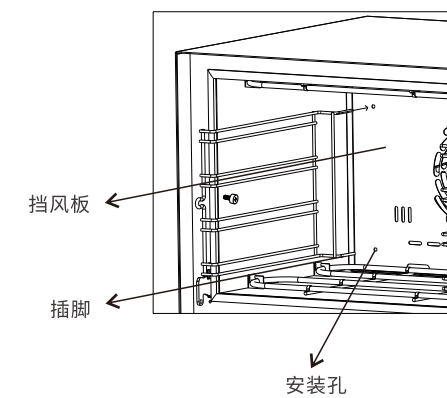
### 层架

① 清洁内胆前请将层架拆出；

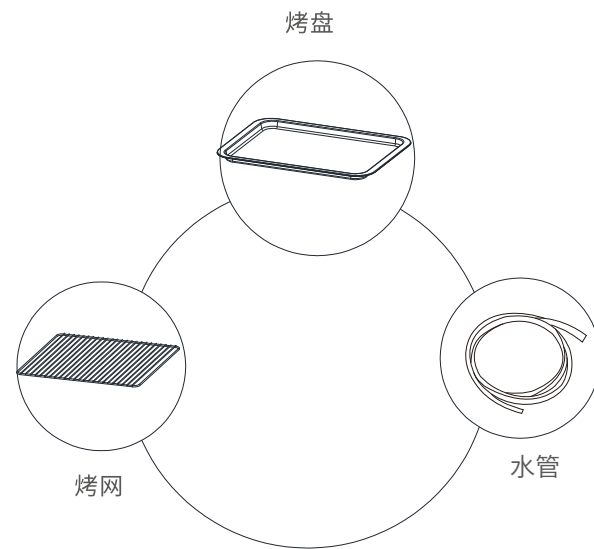
② 层架拆卸方法：  
将固定层架螺丝往逆时针方向扭松，然后层架往外提即可。



③ 层架安装方法：  
将层架的两只插脚对准内腔的挡风板上的安装孔，往内推至固定螺丝与层架的固定位置处，固定螺丝顺时针方向扭紧，将层架固定。



## 保养与维护 部件清洁



### 要点须知

- 1 请勿将本产品机身浸入水中或任何其他液体中；
- 2 请勿使用金属刷子等摩擦型工具进行清洁；
- 3 请勿使用去污粉、稀释剂、漂白剂等腐蚀性清洁剂进行清洁；
- 4 以免发生意外，切勿在机器工作时进行清洁；请待产品自然冷却后拔掉电源线方可进行；
- 5 为避免可能出现的电击，换灯前应确认器具已断开电源；
- 6 不能使用粗糙清洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃，避免擦伤玻璃的表面，从而导致玻璃的破碎。

#### Tips

每次使用完烤箱后若箱体内有水珠请及时清理或设置上下火温度开启热风将烤箱门略微打开排出水汽。（长期聚集在箱体内的水汽使得箱体内胆会发生霉变）

## 使用安全 警告提示



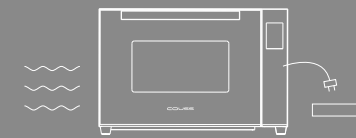
- 1.使用OS60电烤箱之前，请仔细阅读操作说明书并妥善保管，以供日后参考；
- 2.以下注意事项，为防止给使用者或他人带来危害及损害，请务必遵守。

### 注意使用范围

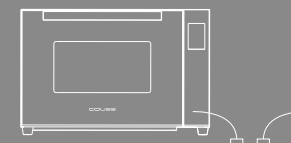
- 1.推荐使用温度范围：10-30℃；
- 2.空气相对湿度在95%以下；
- 3.储存在干燥阴凉处避免暴晒；
- 4.周围空气中应无易燃性、腐蚀性气体或导电尘埃的存在。



请勿将产品浸泡在水里或其它液体中，或是将水溅在产品上。也勿让油、水或任何其它液体或易燃性清洁剂进入产品，以免发生触电和（或）火灾。



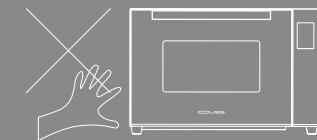
烤箱不使用时或清洁前请用干的手拔出插头。清洁前，请先待机身冷却，以免烫伤或损坏箱体。



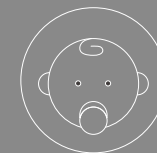
请单独使用额定16A以上，交流220V的插座，请勿与其他电器合并使用，否则可能会异常发热，起火。



如果产品在使用过程中发生故障，立即关掉设备，然后拔下插头。不要继续使用或试图修复故障设备。

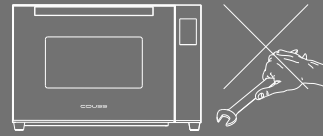


本器具在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内发热单元。建议使用烤箱隔热手套或其它长柄器具。当从烤箱内部取出烤网附件时请使用烤箱取盘器或隔热手套。

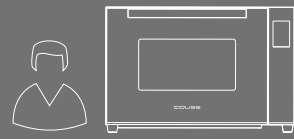


请勿让肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）单独接触或使用本产品。否则会有触电危险、烧伤或其他伤害的风险。

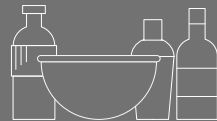
## 使用安全 警告提示



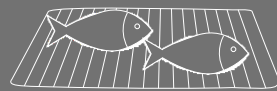
请勿擅自进行拆卸、修理与改造，可能引致起火与触电。需要维修时请咨询卡士电器客户服务中心，由制造厂或指定维修中心维修。



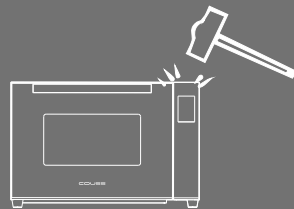
为降低发生火灾的危险，使用该产品时请勿长时间离开本产品，必须有人看管。



请勿直接将罐装品、瓶装品及体积较大的食物或塑胶类的器皿放入烤箱内烘烤，以免意外。

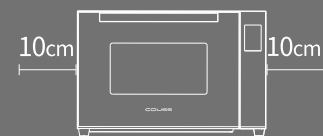


请勿直接使用烤网烘烤生的鱼肉，否则食物释出的油脂可能引发火灾。



请勿用硬物敲击本产品，以免产品受损。

注意：只能使用aierga建议或随机配送的配件，否则产品可能无法运作，甚至导致产品受损。



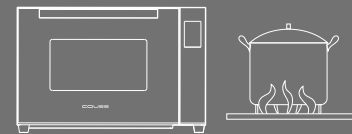
使用产品时，必须有足够的空间使空气流通。请勿在不稳定或不耐热的垫子上放置使用，使用时不要靠近窗帘，墙上饰品，衣物或其他可燃物品，产品顶部不能放置任何物品，本产品在工作时会产生高温，若如此可能导致起火。



请保持电源线完好。电源线请勿割伤、损坏、过度弯曲、拉扯、扭转、打结或靠近高温处。并请勿压上重物、挤压或重新自行组装。否则，电源线损伤、插头损伤或插座松动时，会造成触电、短路、起火的危险。



器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。



请勿在气体用具、加热装置或火炉附近使用本产品。否则可能导致产品受损，甚至起火。



如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其他维修部或类似的专业人员更换。装有风扇的烤箱，且该风扇带有清洁时能移开的保护装置，应指出移开保护装置前必须将烤箱断电。

## 保养与维护 疑难解答



### 电热管有时发光有时不发光。

原因分析：电热管受温控器的控制，当到达设置温度时，电热管会短暂熄灭。  
解决措施：正常现象，请放心使用。



### 箱内有温度，但看不到电热管发光。

原因分析：受室内光线影响有可能看不到电热管发光。  
解决措施：正常现象，请放心使用。



### 首次使用烤箱，箱内冒烟。

原因分析：首次使用时，箱内油脂加热分解，此过程中有冒烟现象。  
解决措施：正常现象，请放心使用。



### 烤箱发生漏电问题。

原因分析：插座无接地线。  
解决措施：请修改线路并保证室内接地良好。



### 烤箱在使用过程中产生异味。

- 原因分析：炉内配件是否有油污。  
解决措施：清洗干净并烘干使用。
- 原因分析：电源线是否损坏。  
解决措施：避免电源线接触高温部位。

若排除结果属机器故障，请联系卡士电器客户服务中心，由制造商或指定维修中心为您维修。

## 产品规格 参数描述

产品名称	电烤箱	产品型号	OS60
控制方式	电子式	款式	卧式
额定电压/频率	220V~/50Hz	产品尺寸	665*620*455mm
容积	60L	额定功率	3000W
附件	烤网2个；烤盘2个；说明书1本		
执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.22-2008		

使用之前，请仔细阅读并妥善保存说明书。

该系列产品执行中华人民共和国国家标准

☆本产品按家用标准设计制造，请勿工业用途。

产品中有毒有害物质元素的名称及其含量						
产品部件名称清单	产品中有毒有害物质（含有量）					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr (v1) )	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
电源线插脚上面铜合金	X	O	O	O	O	O
灯泡	X	O	O	O	O	O
电子板组件上电器元件 以及插脚上的焊锡（铅打叉）	X	O	O	O	O	O

本表格依据SJ/T11364的规定编制。

O：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T26572规定的限量要求以下。

X：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T26572规定的限量要求。

本表格所提供的信息是基于供应商所提供的数据及卡士公司委托第三方机构检测的结果。

## 联系方式 售后服务

在使用couss产品过程中，您有任何疑问，我们都乐意为您解答；您有任何建议，我们都致力做出改进；您有任何成果，我们都期待您的分享；通过以下方式联系卡士电器，您的满意是我们不断前行的动力。

### 中山卡士电器有限公司

客户服务电话：4008808557

地址：广东省中山市火炬开发区祥富路13号